



Jägerkameradschaft Cham e.V.

JUNGE JÄGER

mögen's

WILD

Guade Wildrezepte aus'm Woid



JUNGE JÄGER MÖGEN'S WILD

MEHR ALS EINE REZEPTSAMMLUNG – EINE LEBENSEINSTELLUNG

Wir, die „Jungen Jäger“ der Jägerkameradschaft Cham e.V. im Landesjagdverband Bayern, sind ein WILDER Zusammenschluss aus Jungjägerinnen und -jägern. Unsere Altersspanne reicht von 16–66 Jahren. WILD sind auch unsere Berufe, unsere Lebenspläne und unsere Interessen. Aber es gibt etwas, das uns alle eint:

DIE LIEBE ZUR NATUR, IHREN GESCHÖPFEN SOWIE UNSERE PASSION FÜR DIE JAGD.

Wir mögen's WILD in Wald und Flur – und WILD auf unseren Tellern! Wir sind WILD auf Nachhaltigkeit, Regionalität, Saisonalität, Tierwohl und die Natur. In diesem Kochbuch findet ihr alles rund ums Thema WILD: Hintergrundinfos, Basiswissen und unsere feinsten Rezepte. Auch wenn wir den Schwerpunkt auf unser WILD legen, spannen wir den Bogen von der Suppe über das Hauptgericht, bereichert um tolle Beilagen, bis hin zur süßen Sünde und zu Exkursen über essbare sowie heilende Schätze der uns umgebenden Natur.

KOMMT MIT AUF EINE SPANNENDE REISE – WIR LADEN EUCH EIN IN UNSERE WILDE WELT!



INHALTSVERZEICHNIS

- 5 Vorwort
- 7 Thomas Hausladen,
1. Vorsitzender der Jägerkamerad-
schaft Cham e. V.

FRÜHJAHR

- 13 Das Eichhörnchen-Spiel
- 14 Quiche mit Rehbratwürstel
- 16 Andrea Süß, 2. Vorsitzende der
Jägerkameradschaft Cham e. V.
- 17 Süppchen vom Löwenzahn
- 19 Gegrillter Rehrücken vom Maibock
- 20 Rehkitz- und Jungwildrettung
- 25 Beinwell-Rouladen
- 27 Minz-Beinwell-Soße
- 31 Rehbraten in Tramezzini mit
zweierlei Gnocchi
- 33 Kräuterforelle mit frischem Spargel
- 34 Klostermühle Altenmarkt
- 36 Petersilienwurzelpüree und
Rotweinschalotten
- 37 Zweierlei Gnocchi und
Kräuterwasser
- 39 Frischkäsedip Guacamole
- 41 Salatrezept „Frühlingszauber“
- 43 Hollerküchle
- 45 Unser tägliches Brot –
Nahrung für Leib & Seele
von der Kolbeck Mühle

- 47 Der WILDE Kräuteraufstrich
- 48 Muskeltinktur
- 49 Maiwipferlhonig

SOMMER

- 53 Wildschweincurry mit Butternockerl
Rezept von Ernst Weidenbusch
- 55 Wiesen-Wildkräutersuppe
- 57 Gegrilltes Wildschweinsteak
- 58 Unsere Gefährten – die
Jagdhunde
- 62 Spieße von der Entenbrust
und dem Hasenrücken
- 65 Toms Braten vom Feldhasen
- 67 WILDE Burger-Patties
- 71 WILDER Zander gegrillt
- 73 Niederwildhege – Eine
Herzensangelegenheit
- 75 Spinatknödel vom Gasthaus
„Am Ödenturm“
- 77 Pflaumen-Chutney
- 79 Wildkräuter-Quiche
- 81 Apfelmaultaschen
- 83 Sylvias Käsegebäck
- 85 Ebereschenlikör und -marmelade
- 87 Überbackene Wildgenuss-
Brötchen

HERBST

- 92 WILDES Vitello Tonnato –
Rezept von Lisa Müller
- 94 Herbstliche Schwammerlbrühe
mit Schneeballknödeln
- 97 Floris Cordon Bleu vom
Wildschwein
- 98 Biomilchhof Berl
- 100 „Die Treibjagd“ von Kerstin Wagner
- 105 WILDER Hokkaido
- 107 Wildbratwürste
- 108 Das Bentheimer Landschwein
vom „Oldamer Hof“
- 111 Reh-Chili
- 112 Hechtnockerln im Bett mit
Zitronen-Dill-Soße
- 114 Hubertusmesse
- 117 Blütenbutter und
selbstgemachtes „Maggi“
- 119 Deftiger Herbstsalat
- 121 Waldbeerendreiklang vom
Milchhof Irrgang
- 122 Mürbe Wildkräuter-Gebäckherzen
- 123 Blütenkekse
- 124 Quittenlikör
- 126 Lavendelcreme und Pappardelle
- 127 Die Jungjägerbeauftragten der
Jägerkameradschaft Cham e.V.
Kerstin Wagner und Florian Hagn

WINTER

- 131 Gebackene Rehleber mit Zwiebeln
und Gemüse – Gastrezept von
Herrn Gerhard Luckner
- 132 Suppe vom Fasan, Rebhuhn oder
Haushuhn
- 134 Orientalische Wildschulter
- 137 Rehragout – der Klassiker
- 138 Ein Morgenansitz im Winter
- 140 Leonhard Hofstetter Pelz & Design
GmbH & Co. KG
- 142 Besinnliches Winterwildschwein
- 145 Kleines Jägerrecht „WILDE Leite“ –
von Tobias Philemon Edel
- 146 Thai-Curry vom Fasan
- 149 Zoiglkarpfen mit
Zitronen-Kerbel-Creme
- 151 Ein Winteransitz
- 152 Die Galloways vom Gänsberg
von Sarah Baumgartner
- 155 Saffiger Wildrücken im
WILDEN Kräutermantel
- 157 Wildsalat
- 159 Weihnachtskuchen
- 161 Faltenbrot
- 163 Besoffene Zwetschgen und
Minze trifft Schokolade
- 165 Pechsalbe
- 166 Impressum
- 167 Gedicht von Klaus Lehner



GLÜCKLICH IST, WER
DAS, WAS ER LIEBT,
AUCH WAGT MIT MUT
ZU BESCHÜTZEN.

OID
römischer Dichter



GEGRILLTER REHRÜCKEN VOM MAIBOCK



≡
Einfach zart
≡

ZUTATEN:

Rehrücken, ausgelöst

2 EL Currypulver

2 TL Oregano

½ TL Rosmarin

½ TL Garam Masala

½ TL gem. Pfeffer

Öl, Salz

Rehfleisch ist fettarm, dafür aber reich an B-Vitaminen und Eiweißen. Außerdem enthält es wichtige Spurenelemente wie Eisen, Selen, Zink und ist leicht verdaulich. Ihr bekommt es frisch von eurem Jäger. Es behält seinen wunderbaren Geschmack aber auch, wenn es eingefroren war.

- 1 Die Gewürze gut miteinander vermischen.
- 2 Den Rehrücken, falls noch nicht geschehen, parieren (Sehnen und Silberhaut mit einem scharfen Messer entfernen), mit gutem Öl einreiben.
- 3 Die Gewürzmischung über dem Rehrücken verteilen und leicht andrücken.
- 4 Auf den Grill bei mittlerer Hitze geben und ca. 20 Minuten grillen.
- 5 Ein paar Minuten ruhen lassen, aufschneiden und Salz darübergeben.
- 6 Mit einem Grillthermometer weiß man genau, wann der Rücken perfekt ist. Je nach Alter des Rehs kann die Garzeit etwas unterschiedlich sein.

Bei einer Kerntemperatur von 55 bis 59° C ist das Fleisch rosa. Ab 60° C Kerntemperatur ist es voll durchgegart. Rehfleisch ist dezent im Geschmack. Es überzeugt durch ein großartiges Aroma, insbesondere wenn es am Grill zubereitet wurde.

JUNGWILDRETTUNG

Ein fester Bestandteil der Revierarbeit ist die Rettung von Jungwild wie Rehkitze, Junghasen, die Gelege von Bodenbrütern usw. vor dem Mähtod.



DROHNENEINSATZ:

Mit Hilfe von Drohnen, die mit Wärmebildkameras ausgestattet sind, können Jungtiere aufgespürt werden.

Da heißt es, morgens früh um vier Uhr raus aus dem schönen Bettchen, um oft bereits vor dem Brotberuf diese kleinen Lebewesen zu finden und zu bergen. Der Drohneneinsatz funktioniert nur morgens, wenn die Sonne die Wiesen noch nicht aufgewärmt hat. Nur dann sind die Jungtiere auf der Wärmebildkamera sicher zu erkennen. Sie werden nach dem Auffinden im Schatten an einem sicheren Ort untergebracht, bis der Landwirt die Wiese gemäht hat. Aber auch hier ist das zeitliche Timing sehr wichtig. Ohne Muttermilch trocknen die Rehkitze innerhalb weniger Stunden aus und sterben. Nach der Mahd werden die Kitze im angrenzenden Wald wieder freigelassen. Meist hat die Mama das Geschehen aus sicherer Entfernung beobachtet und holt die Kleinen, die sich durch Fiep-Laute bemerkbar machen, zu sich.



DER WILDE KRÄUTERAUFSTRICH



ZUTATEN:

1 Becher Frischkäse

1 Becher Quark

Salz, Pfeffer

1 Knoblauchzehe,
gepresst

1 Zwiebel

2-3 Tropfen Essig

1 Handvoll Wildkräuter
klein geschnitten:

Giersch, Schafgarbe,
Löwenzahn,
Spitzwegerich ...

Zum Garnieren Blüten
oder Beeren der Saison
verwenden.

1 Die Zwiebel und die verschiedenen Kräuter klein schneiden. Die Knoblauchzehe pressen. Mit Frischkäse und Quark vermengen und mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.

2 Zum Garnieren Blüten und Beeren der Saison wie Ringelblumenblüten, Frauenmantelblüten, Gänseblümchen etc. sowie Himbeeren, Kirschen, Jostabeeren etc. verwenden.

FRAUENMANTEL - DAS FRAUENKRAUT & SYMBOL ALLER SCHUTZSUCHENDEN

Das Mittel der Wahl für alle Frauenleiden. Es fördert sogar die Muttermilch, hilft aber auch gegen zu hohes Cholesterin, ist harntreibend, magenstärkend, wundheilend, stopfend bei Durchfall, entzündungshemmend und blutreinigend. Die Pflanze ist im christlichen Glauben der Jungfrau Maria geweiht.

≡
ALLE KREATUREN GOTTES SIND WUNDERSCHÖN,
MANCHE SCHMECKEN NUR BESSER ALS ANDERE.
Jägerweisheit



SPIESSE VON DER ENTENBRUST UND DEM HASENRÜCKEN



ZUTATEN MARINADE:

4 EL Ketchup

250 g Coca-Cola

1 TL Worcestersauce

2 Knoblauchzehen

½ TL Dijon-Senf

Gerne auch etwas
mehr, wenn man es
scharf mag!

1 Die Knoblauchzehen durch die Presse drücken und in eine Schüssel geben. Dann die restlichen Zutaten dazugeben und so lange rühren, bis der meiste Schaum sich aufgelöst hat.

2 Das Fleisch sollte mindestens zwei Stunden in der Marinade im Kühlschrank liegen, oder am besten über Nacht. Für dieses Rezept empfehlen wir, die originale Coca-Cola zu verwenden, durch den Zucker wird die Oberfläche des Fleisches geschmackvoll karamellisiert.

Nehmt einfach euer Lieblingsfleisch und Gemüse: Im Handumdrehen habt ihr eine eigene Kreation! Dazu empfehle ich euch das Pflaumenchutney von Seite 77.



ZUTATEN SPIESSE:

500 g Hasenrücken

500 g Entenbrust

3 Paprika

1 Zwiebel

1 kleine Zucchini

1 Bund Rosmarin

Spieße zum Aufstecken
von Fleisch und
Gemüse

1 Fleisch in Würfel schneiden und marinieren. Am besten tags zuvor vorbereiten und im Kühlschrank aufbewahren. So kann die Marinade gut in das Fleisch ziehen und ihren Geschmack entfalten.

2 Das Gemüse gründlich waschen. Das Kernhaus der Paprika entfernen und in Stücke schneiden. Zwiebel schälen und in Stücke schneiden. Zucchini in Scheiben schneiden.

3 Gemüse und Fleisch abwechselnd auf Spieße oder feste Kräuterstängel, z. B. Estragon, aufstecken. Es können aber auch normale Spieße verwendet werden.

WILDE BURGER-PATTIES



Für 4 Burger-Patties



ZUTATEN:

500 g Wildhackfleisch
(Reh, Wildschwein,
Hirsch, Ente, Graugans,
Hase, Fasan, etc.)

Der Fantasie sind keine
Grenzen gesetzt!)

etwas Salz und Pfeffer
nach Geschmack

1 Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen, Patties formen und eine Stunde im Kühlschrank kalt stellen. Dann können sie in der Pfanne oder auf dem Grillrost, je nach Vorliebe, zum Garpunkt gebraten werden.

2 Jetzt ist die Zeit, WILD zu werden. Ihr könnt euren Burgerpatty mit den verrücktesten Gewürzen aufpeppen und so für ein ganz besonderes Geschmackserlebnis sorgen.

TIPP VON TOM:

Fangt einfach etwas vorsichtig an und versucht es mit einem Löffelchen Paprikapulver, oder gebt ein bisschen feines Wildgewürz dazu. Probiert Preiselbeermarmelade für ein besonderes Geschmackserlebnis, erschafft eigene Kreationen und begeben euch in eine Küchenschlacht!

Mit Chili zum Hack für einen Tex-Mex-Style-Burger, oder italienische Gewürze für einen Mediterraneo.

Ihr könnt eurem Wildhack für jede ausgefallene Burgeridee einen passenden Grundgeschmack verpassen.

Bei sehr magerem Wildfleisch empfiehlt es sich, dieses mit anderem Wildbret im Verhältnis 50/50 zu mischen. Ihr könnt auch ca. 20–30% geräucherten Schweinespeck für eine interessante Geschmackskomponente dazugeben.

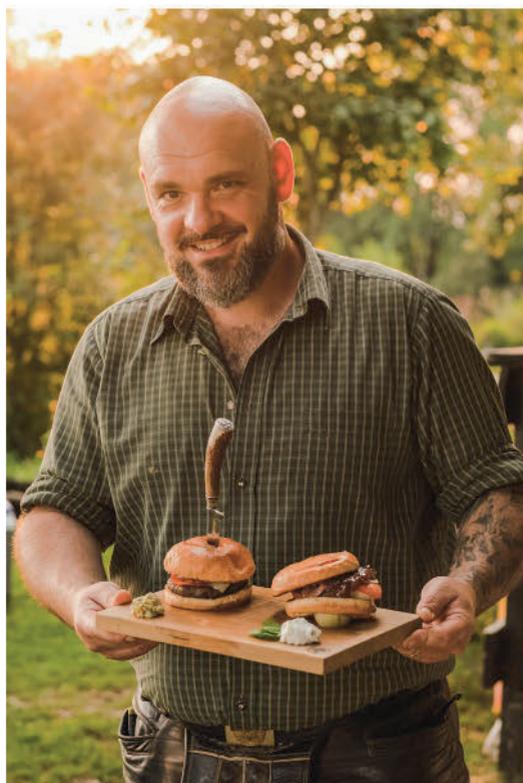




Die Wenigsten werden beim klassischen Wildbraten groß herumexperimentieren. Zu groß ist die Gefahr, an einem Punkt anzugelangen, an dem man nicht mehr zurück kann.

Das ist hier etwas vollkommen anderes! Hier darf ruhig variiert, herumprobiert und fantasiert werden!

Bei der Zusammenstellung des Burgers sind wiederum keine Grenzen gesetzt. Ob mit oder ohne Bacon, einem Spiegelei über dem Patty oder statt ordinärem Ketchup ein Zwiebel-Pflaumen-Rotwein-Chutney wie bei den leckeren Kerlchen auf den Fotos. Ihr könnt Mozzarella, Cheddarkäse oder Heumilch-, Berg- oder anderen Käse nach eurem Geschmack hinzufügen.



WILDER ZANDER GEGRILLT



ZUTATEN:

1 Zander (ganz)
ausgenommen und gut
gesäubert

60 g Salz pro Liter
Wasser

Wasser (so viel, um
den Fisch ganz zu
bedecken)

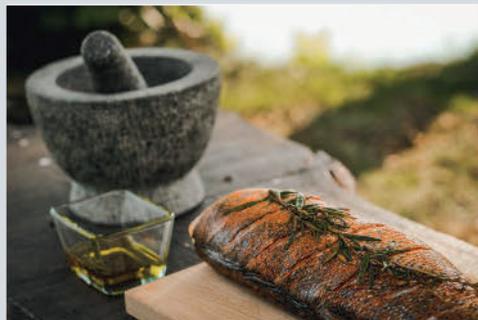
Pfeffer nach
Geschmack

Paprikapulver
rosenscharf,
nach Geschmack

frische Rosmarinzweige
(sind solche nicht
vorhanden, kann auch
getrockneter Rosmarin
verwendet werden)

1 60 g Salz pro Liter Wasser auflösen, die Menge so anpassen, dass der Zander damit komplett bedeckt werden kann. Den Zander vor dem Einlegen in die Lake ca. alle 3 cm etwas einschneiden (s. u.) dann ca. 8-12 Stunden ziehen lassen. Aus dem Wasser nehmen und mit Küchenrolle abtupfen. Dann mit den Gewürzen der Zutatenliste beliebig würzen.

2 Anschließend legt man den Zander in eine entsprechende Fischzange und grillt ihn auf mittlerer Hitze.



Die Brennnessel wird oft auch Eisenkraut genannt, weil sie ein gesunder und leckerer Eisenlieferant ist. Das Stück einer Brennnessel mit ca. 30 cm Länge hat einen Eisengehalt von mehr als das 50-fache eines Kopfsalats im Vergleich.



Giersch – so geschätzt er in der Volksheilkunde ist, lindert er doch Gicht und Rheuma, so unbeliebt ist er bei den Gärtnern, denn einmal angekommen, ist er einfach nicht mehr wegzubekommen ...

Die Zwiebel – sie bringt uns zum Weinen, aber sie steckt voller Antioxidantien und stärkt das Immunsystem, wirkt entzündungshemmend, senkt den Blutdruck und bekämpft Bakterien.



Der hohe Anteil von Kalzium im Käse stärkt die Knochen und Zähne. Hartkäse, wie z. B. Bergkäse, liefert reichlich von diesem wertvollen Mineralstoff.

ROSENBLÄTTER

Die ätherischen Blätter der Rosenblüten wirken sich wohltuend auf die Psyche aus. Sie sind insbesondere reich an Antioxidantien und so ein wirksames Mittel gegen eine Vielzahl von Krankheiten.

KAMILLE

Sie darf in keinem Haushalt fehlen. Sie hilft bei Magen- und Darmbeschwerden und ist entzündungshemmend. Ihre beruhigende Wirkung hat auch so manch einen in den Schlaf gewiegt. Gerne wird sie auch als Tee verwendet.

KAPUZINERKRESSE

Das Antibiotikum aus der grünen Apotheke. Ihre Senföle erreichen die Haut, die Lunge und auch die Harnblase und stellen eine gute Hilfe gegen unliebsame Bakterien dar.



GEWÜRZE FÜR DIE SEELE

Gerade in der finsternen Zeit im November ist es wichtig, „lichtbringende“ Gewürze für die Seele zu sich zu nehmen. So stimmen Vanillezucker, Nelke und Zimt nicht nur auf Weihnachten ein. Sie vertreiben auch die trüben Gedanken des Nebelmonats November. Sie machen uns glücklich und zufrieden. Der Duft setzt Erinnerungen an unsere Kindheit frei. Denn auch die Plätzchen haben wir als Kinder am liebsten bereits vor Weihnachten genussvoll verspeist.





überarbeitete
2. AUFLAGE

Wir mögen's WILD in Wald und Flur – und WILD auf unseren Tellern! Wir sind WILD auf Nachhaltigkeit, Regionalität, Saisonalität, Tierwohl und die Natur.

In diesem Kochbuch findet ihr alles rund ums Thema WILD: Hintergrundinfos, Basiswissen und unsere feinsten Rezepte. Auch wenn wir den Schwerpunkt auf unser WILD legen, spannen wir den Bogen von der Suppe über das Hauptgericht, bereichert um tolle Beilagen, bis hin zur süßen Sünde und zu Exkursen über essbare sowie heilende Schätze der uns umgebenden Natur.



Heimat
battenberg
giell verlag

SüdOst Verlag

ist eine Marke der
Battenberg Gietl Verlag GmbH



24,90 € [D]